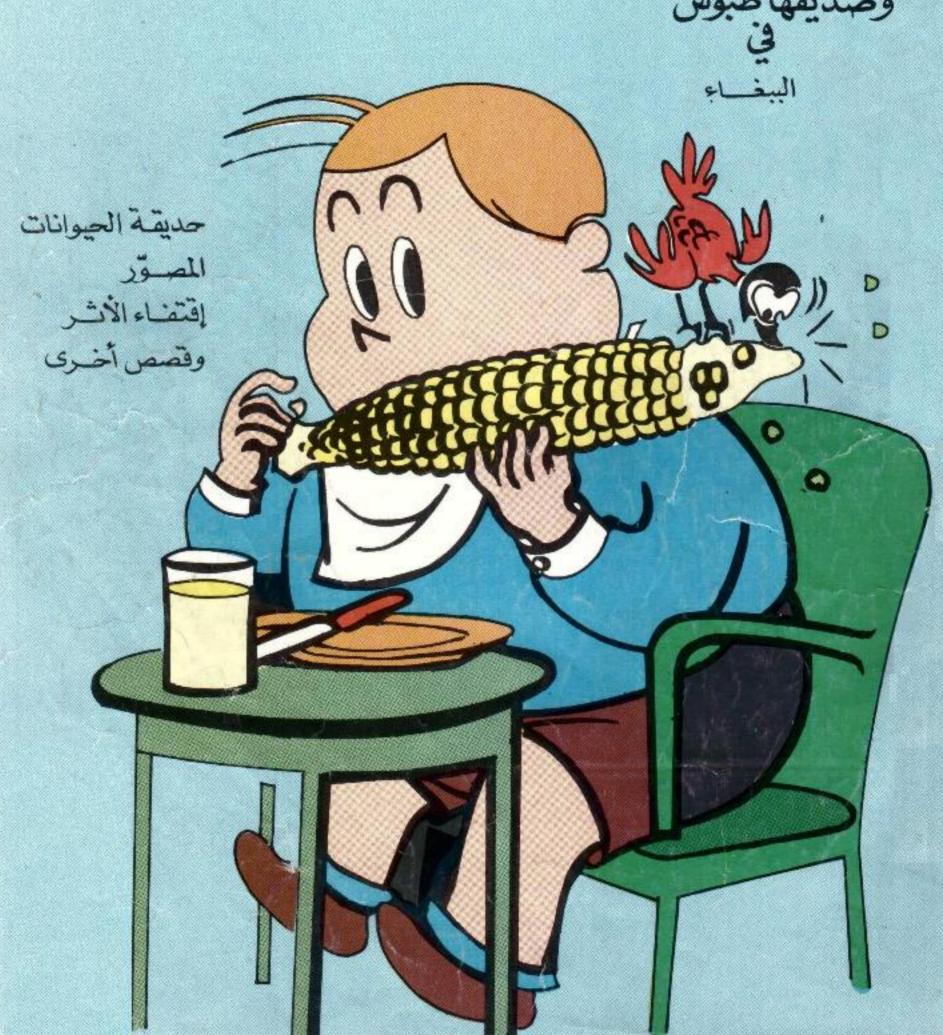
Historianies Maries Mar



لولو الصّغيرة وصَديقها طبّوش في ...



المغلمرات المصورة - العالاق



رئيسَة التحرير وَالمديرة المسؤولة ليُلى شَاهين دَاكرُوز مديرة التحرير نجاة جرييديكني



تصدرعن دارا لمضيوعات المصورة ش م . ل ،

(المضوفات المعورة ع.م. ٥

تصدرعنها مجلات ومجلدات سوبرمان ، لولو الصغيرة ، الوطواط ، البرق ، طارت ، عـادلة الفضاء ، المغامروت الأربعة وباك روجـرز .



الموزعون المعت مدون

الشركة اللبنسانية لتسوزيع الصحف والمطبوعات ص. ب. ٦٠٨٦ - ١١ بيروت ـ لبنان هاتف: ٣٦٠٦٧٠

فسي العالم العربي

المتحدة لتوزيع	الشركة	الكويست
والمطبوعات	الصحف	

الأردن وكالة التوزيع الأردنية

البحرين الشركة العربية للوكالات والتوزيع

دولة الامارات العربية المتحدة

أبو ظبي المؤسسة العامة للطباعة والنشر والتوزيع

> دبسي مكتبة دار الحكمة قطر دار الثقافة

> > المملكة العربية

المملحة العربية السعودية مكنة مكنة مكنة

الجماهيرية العربية الليية الشعبية المنشر الإشتراكية المنشر الاملان المنشر

والإعلان والتوزيع المؤسسة العربية للتوزيع

مسقط

شمن لعب در

لېنان: ۳۰۰ ق. ل.
سورية: ٤٠٠ ق.س.
العراق: ه فلس
الأردن: قلس
الكويت: ؛ فلس
السعودية: ه ريالات
البحرين: ه فلس
قطسر:ه ريالات
دې، أبو ظبي: ه دراهم
عدن:
الجزائر، تونس: ٥ فرنكات
المغرب: ه دراهم
ليبيا: ه درهم
مسقط: ه پيرة
اليمن: ٥ ريالات

المطبوعات المصورة ش م ال

شارع الحمراء مبنى مركز صباغ بيروت

هاتف: ۳٤٠٤١٠/١/٢ ۳٤٣٢٢٦/٧/۸ ص . ب . ٤٩٩٦ ـ بيروت







































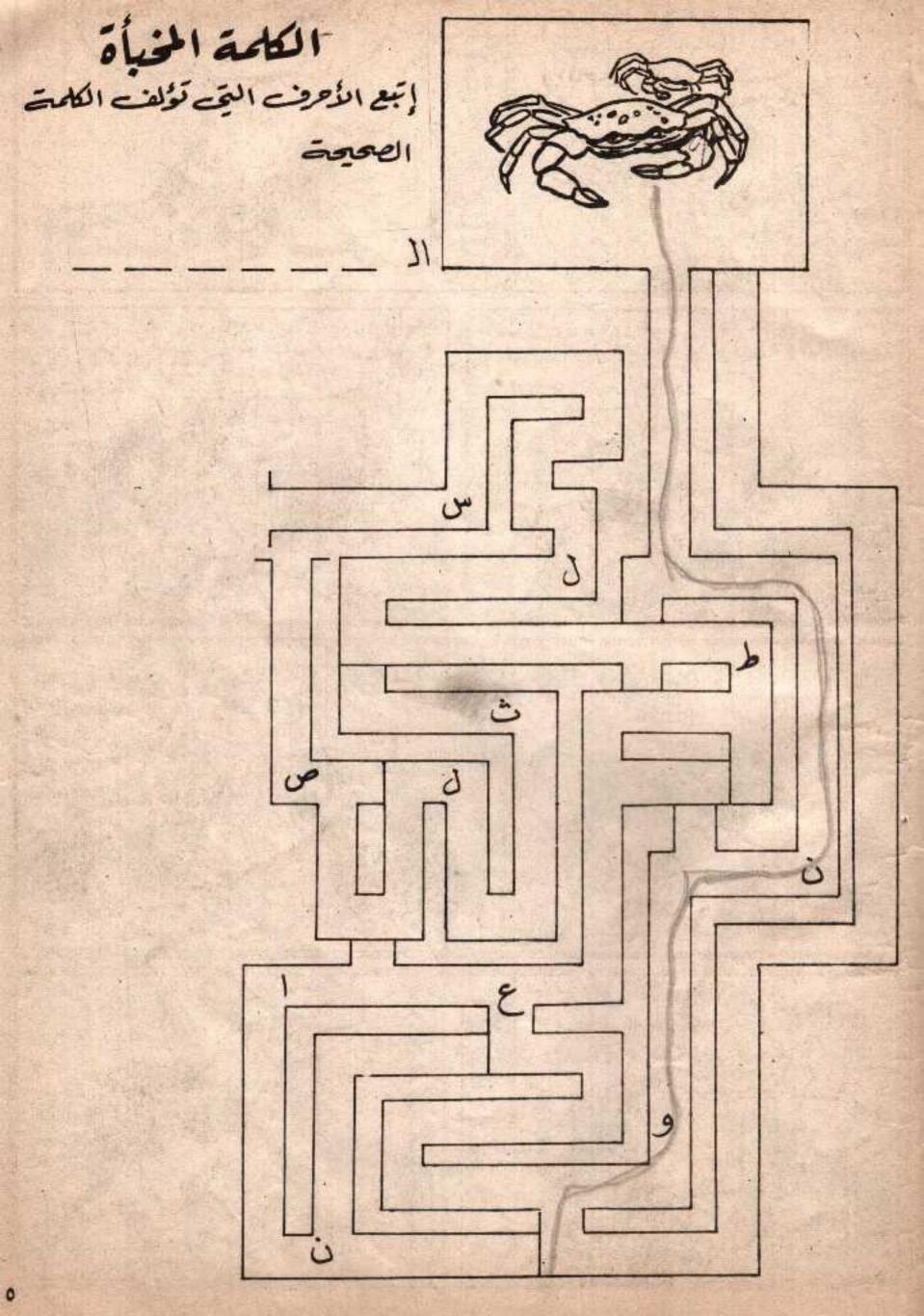














































































































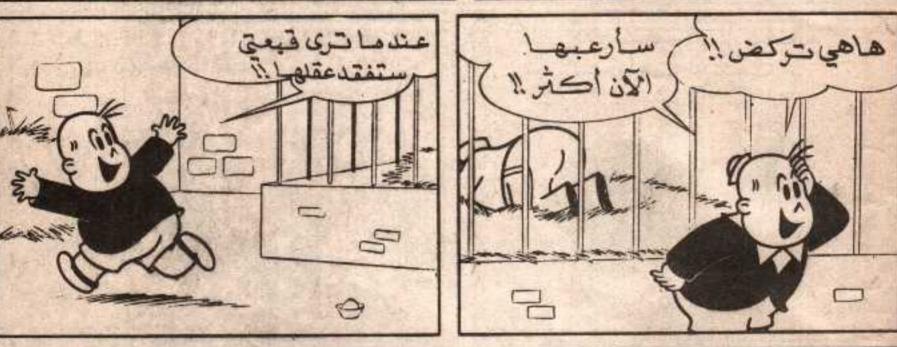














































عمى يرق البطفي ولكن بيض

المزرءة ووعدان البطلايصلح







































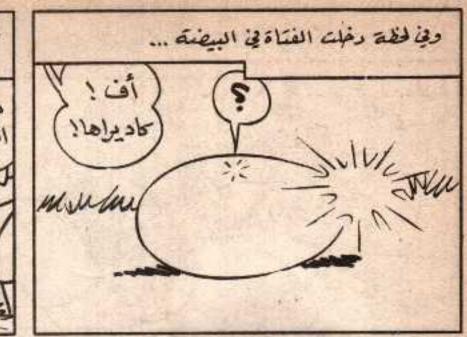






























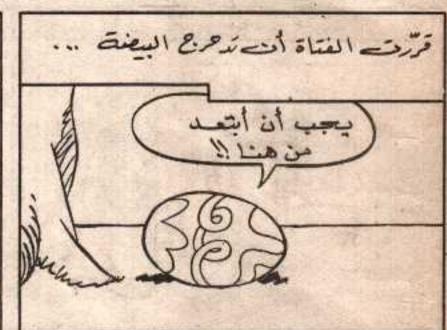








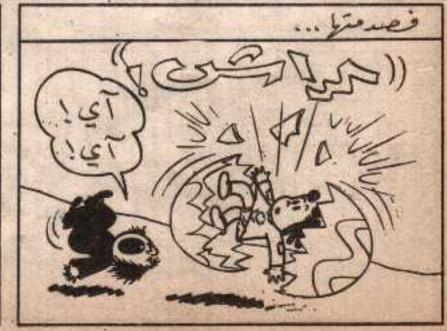






















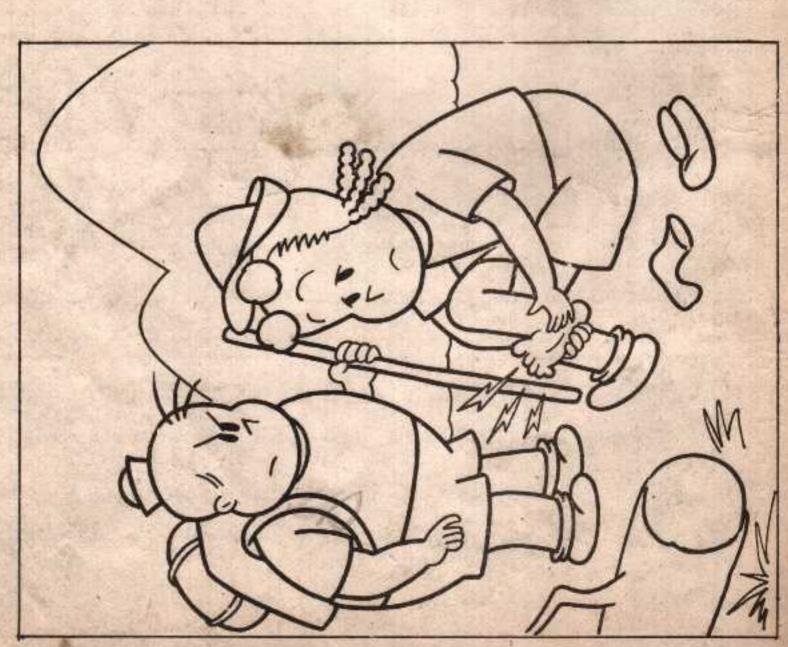






ماعي المفوارق الثمانية بين الرسمين ؟





كعكة النفناح

المقادير:



ربع فنجان زبدة (أو كريسكو)
فنجان سكر
بيضة واحدة
فنجان طحين الحلويات
ملعقة صغيرة كربونات
ملعقة صغيرة قرفة
ربع ملعقة صغيرة جوز الطيب
ربع ملعقة صغيرة ملح
ربع ملعقة صغيرة ملح
فنجانان من التفاح المقشر والمقطع
فنجان جوز مقطع

طريقة التحضير:

- ١ _ إمزجي الزبدة مع السكّر جيداً ثم أضيفي البيضة.
- ٢ ـ أنخلي الطحين مع الكربونات والقرفة وجوز الطيب والملح وأضيفي الخليط إلى الزبدة والسكر
 مع تحريكٍ مستمر.
 - ٣ ـ أضيفي التفاح المقطّع والزبيب والجوز واخلطيها جيداً.
- إدهني صينية مربعة (قياس ٢٣×٢٣ سنتم) بالزبدة ورشّي عليها قليلًا من الطحين ، واسكبي
 المزيج فيها .
- اطلبي من والدتك أو من شخص أكبر منك سنا أن يشعل فرن الخَبْزِ لدرجة متوسطة (أو ٣٥٠ درجة فاهرنهايت). واخبزي الكعكة حوالي ٤٥ دقيقة إلى أن تنضج.
- ٦ أطفئي نار الفرن وأخرجي الصينية وضعيها جانبا إلى أن تبرد. إقلبي الكعكة على خشبة وقطعيها قطعا مربعة أو مستطيلة وقدميها مع الشاي أو الشرابات.

١ - إتبعي التعليمات بدقة واستعملي الأدوات الصحيحة للمقادير: مقدار فنجان أو مقدار ملعقة يعنى مستوى الحافة تماماً.

٢ حضري كل متطلبات الوصفة قبل البدء بالكيل، ومن المستحسن أن تخرجي الحليب والبيض والزبدة من الثلاجة قبل تحضير الكعكة بحوالي ساعة. ومن المستحسن أيضاً أن تبدإي بكيل المقادير الناشفة (مثل الطحين والسكر) قبل السائلة (مثل الحليب أو الماء أو اللبن. . . الخ). ألم عند كيل الطحين، أنخلي الطحين مبرة، خذي المقدار اللازم، ثم الخليه مرة ثانية.

ب لكيل الكريسكو (أو الزبدة) إتبعي الطريقة العلمية التالية:

إذا دعت الوصفة إلى نصف فنجان، أولاً إملاي الفنجان تصفه بالماء، ثم أضيفي الكريسكو (أو الزبدة) إلى أن يعلو الماء إلى حافة

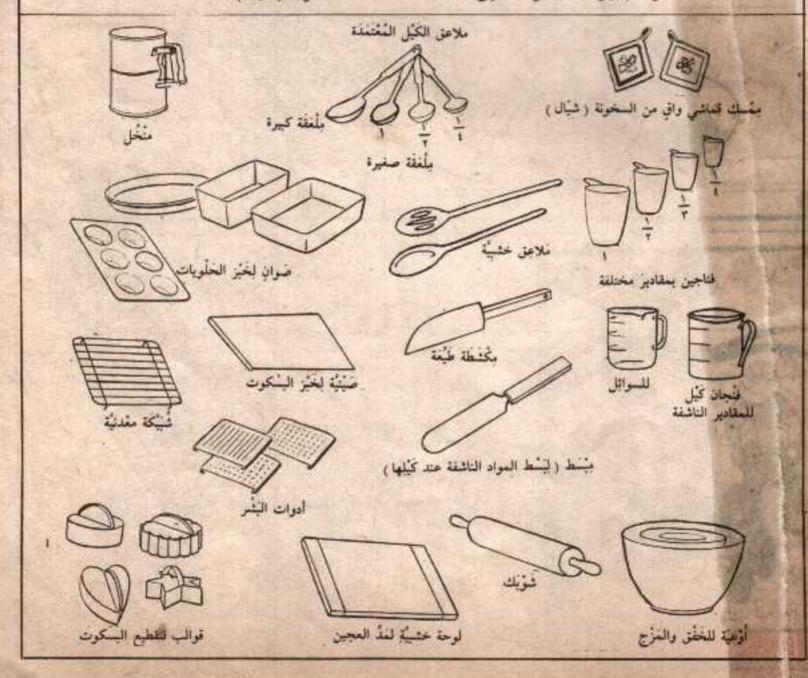
الفنجان. أسكبي الماء فيبقى لديك نصف فنجان كريسكو (أو زبدة). كذلك لـ ٣/٤ فنجان كريسكو (أو زبدة)، إملإي الفنجان ربعه بالماء، والخ.

(إسألي والدك أو أخاك الأكبر منك سنًا عن التفسير العلمي لذلك).

 من المستحسن أن تحمّي فرن الحَبْز عشرَ دقائق قبل الحَبْز، وأن تضعي قالب الحلوى على الرف الأوسط.

٤ ــ للتأكّدِ من انتهاءِ خَبْرِ الكعكةِ، أطلبي من والدتك أن تمتحن ذلك بشكّه بمسواك، وإذا لم يعلق على المسواك شيءٌ، فهذا يعني أن الكعكة خبزت (صارت جاهزة).

 حضري الشبيكة لوضع القالب عليها ليبرد. إنتبهي أن تخرجي القالب من الفرن وأنت ممسكة بممساك قماشي واقي من السخونة (شيّال).



أكمل رسم التوائم الأربعة





اطلب

تمثيليات لولو الجذء الأولب والثاني تجرها في جميع المكتبات

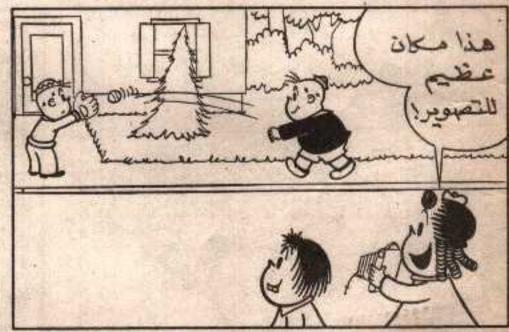
















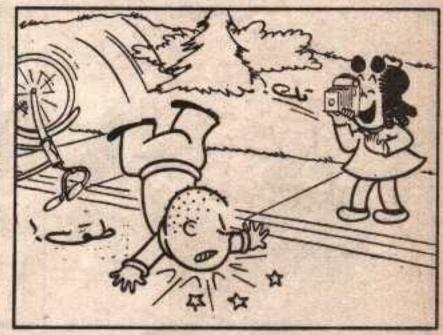












































اعرفت ا

هل عرفت (طبعًا! فعلت

ماذا فعلت بنا ننس الشئ

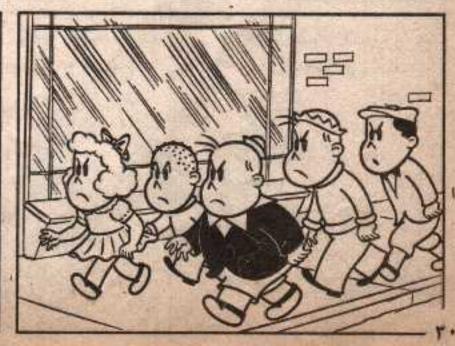
تعادم المراب

"طبوش" ١



















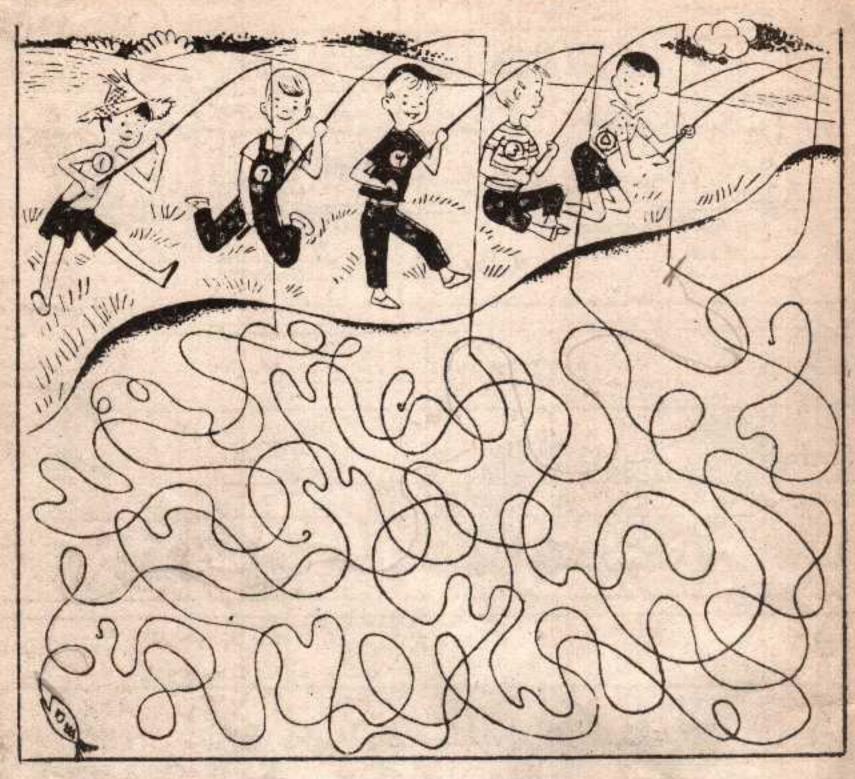




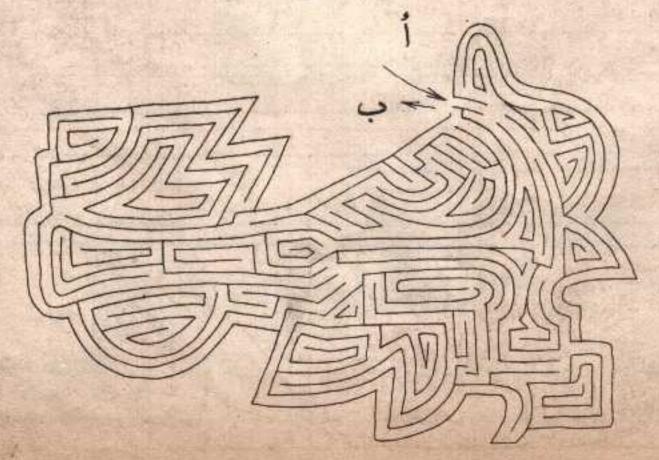


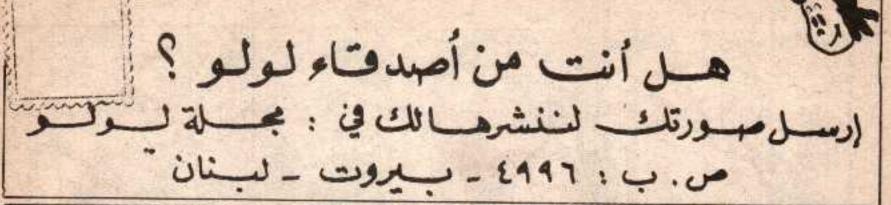


من يصطاد السمكة ؟



إنتقل بين أ "و"ب" في أسرع وقت ممكن





فسيمة أصدفاء لولو	
	الإيم :
	الجنسية :
	السف :

وهدلت مسراسسلة أصدوت اء يولو الصغيرة ؟

قسيمة ركن التعارف لهواة المراسلة	
السن ـ	الإسم — العنوان _
	الهواية _
	الراية _

الرجاء الكتابة بخط واضح

ملاحظة هامة : ننثر نقط الصور والاسماء المرفقة بالقسيرة

















الراديوى













































































يجب أن

ليكددا بهذه











































































































